



Trazabilidad en las sidrerías: Silicie

📅 Feb 15, 2021 🌐 Sidra, Sidrerías 💬 0 Comentarios



El año nuevo traerá consigo la implantación en Gipuzkoa del nuevo sistema de llevanza de la contabilidad de los productos objeto de impuestos especiales, como es el caso de las bebidas alcohólicas. El Suministro Inmediato de Libros de Información Contable de Impuestos Especiales (SILICIE) sustituirá la presentación de Libros Contables de Impuestos Especiales por el suministro electrónico de asientos contables a través de la Sede Electrónica de las haciendas forales.

El cambio se ha implantado este año en Araba y en Bizkaia, así como en la hacienda foral Navarra; sin embargo, la Diputación Foral de Gipuzkoa, ha retrasado un año la modificación, si bien ha permitido el cumplimiento voluntario durante este año. No obstante, quienes hayan optado por esperar, deberán presentar igualmente los asientos contables correspondientes al año 2020 antes del 31 de marzo de 2021.

¿Cuál es la novedad de SILICIE? La normativa sigue siendo la misma, lo que se ha modificado es principalmente el plazo y la forma de notificación. La declaración de existencias y movimientos de materias primas y productos terminados deberá realizarse

dentro de las 24 horas hábiles siguientes al momento de producirse el movimiento, la operación o el proceso objeto del asiento.

Están obligados a aportar esta información los productores, depósitos fiscales y depósitos de recepción de alcohol que elaboren más de 100.000 litros al año. El nuevo sistema no afecta solo a las propias bebidas alcohólicas, sino, también, a las materias primas empleadas para su obtención. Es decir, deben informar de los movimientos relativos a tanto a las sidras o los destilados, como a las manzanas o mostos empleados para su elaboración.

La contabilidad deberá reflejar todas las existencias, los movimientos y los procesos; incluidas las diferencias creadas por el envase, la fabricación o la circulación. Hay que indicar la materia prima en kilos manzana o litros mosto de manzana (incluso concentrados), así como la cantidad de producto movido. También, debe recogerse cada operación de transformación como la elaboración de bebidas fermentadas, el embotellado/envasado, o el descorche, entre otras.

Toda esta información sobre los movimientos debe aportarse mediante los formatos, epígrafes contenidos y plazo establecidos en el reglamento específico. Se realiza a través de la sede electrónica de cada diputación, introduciendo o gestionando los datos directamente -dar de alta, anular o consultar- o se puede aportar un fichero con la contabilidad realizada mediante un sistema informático propio. En el caso de Gipuzkoa, en la propia web de Hacienda está disponible un manual para elaboradores de sidra y txakoli que la entidad ha preparado a fin de facilitar el cumplimiento de la norma. En él muestra paso a paso los apartados a los que debe cumplimentar dentro de la plataforma.

Más allá de los cambios en la parte técnica, uno de los objetivos que persigue esta nueva modalidad de informar es el aumento del control y la mejora de la gestión de las empresas; por lo que el cumplimiento de la trazabilidad del producto afecta directamente a los sagardogiles. Preguntado sobre el tema, Ion Zapiain, Comercial de la sidrería Zapiain de Astigarraga explica que hasta ahora presentaban los libros de alcohol trimestralmente, donde se incluyen entradas de manzana, salidas de producto y, en su caso, elaboración de producto. Además, en su caso, al elaborar también destilados, tienen otro libro con los movimientos de las precintas.

Casi todos los asientos contables a presentar son los mismos, excepto en la parte de producción, donde varía un poco el formato. “Antes tenías que declarar cada tres meses las partidas de manzana consumida y cuánto mosto/sidra habías producido. Ahora, la información a comunicar es más completa, pero además hay que comunicarla prácticamente al día. Ha cambiado la periodicidad; que no es poco. Por suerte, estamos certificados con la IFS (International Featured Standards) y gran parte del trabajo lo tenemos implantado”, matiza.

Si bien, las obligaciones se mantienen, en adelante, los productores deberán aportar toda esa información al momento, prácticamente al día. Zapiain reconoce que existe cierta confusión en lo referente a los plazos de comunicación, “todavía está todo bastante en el aire. Unos dicen una cosa, otros, otra...”, aunque al acortarse, les obliga a estar preparados. En los últimos meses han trabajado con dos empresas para configurar y automatizar tanto el sistema como los artículos; y lo han ido probando para que todo vaya lo mejor posible.

Así mismo, Zapiain ha participado en algunas acciones formativas que la Fundación Hazi ha llevado a cabo dirigidas a propietarios y gestores de sidra, txakoli y cerveza con el objetivo de dar información y resolver dudas de las empresas afectadas.

Aunque el nivel de demanda es mayor para ellos, el sagardogile cree que este cambio contribuirá a la profesionalización del sector. “La ventaja es que nos exige todavía más control y hacer las cosas mejor. Sin duda, supone más trabajo y mayor inversión, para prepararnos informáticamente; pero a su vez tendremos más información sobre nuestra empresa y todo se profesionalizará más”.

Fuente: Sagardoaren Lurraldeako 2020 Urtekaria

Búsqueda

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

Categorías

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferías
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos



- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir el mes ▼

VEN Y DESCUBRE



Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Cómo moverse

Donde dormir

Otras propuestas cerca de aquí

Rutas seleccionadas

Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Reservar visitas

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Visita virtual



Privacidad - Términos

Centro de documentación

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

SAGARDO FORUM

DIFUSIÓN

TIENDA

Información general

Agenda

Fotografías

Blog

Ponencias

Boletín

Suscripción newsletter

Social media



© 2021 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

